

**Plan de gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo en la empresa Fermentos y Destilados  
Aldebarán de la ciudad de Duitama mediante los requisitos mínimos para empresas  
Agroindustriales.**

Presenta:

Luisa Fernanda Camargo Salcedo

Universidad nacional abierta y a distancia

Tecnología en seguridad y salud en el trabajo

Escuela de ciencias de la salud (ECISA)

Duitama,2023

**Plan de gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo en la empresa Fermentos y Destilados  
Aldebarán de la ciudad de Duitama mediante los requisitos mínimos para empresas  
Agroindustriales.**

Presenta:

Luisa Fernanda Camargo Salcedo

Trabajado de grado presentado como requisito de grado para optar el título de Tecnología en  
seguridad y salud en el trabajo

Directa de proyecto de investigación

Ángela Viviana García Salamanca

Universidad nacional abierta y a distancia

Tecnología en seguridad y salud en el trabajo

Escuela de ciencias de la salud (ECISA)

Duitama,2023

**Nota de Aceptación**

---

---

---

---

---

---

---

---

**Firma del director**

---

**Firma del jurado**

### **Dedicatoria**

Principalmente agradezco a Dios por haberme permitido cumplir a uno de mis objetivos, por haber puesto en mi camino a aquellas personas que acompañaron durante esta etapa académica que han permitido formar mi camino profesional. A mis padres por su apoyo incondicional. agradezco también a mi directora de proyecto por su apoyo, dedicación, entrega y colaboración en la elaboración del proyecto.

**Luisa Fernanda Camargo Salcedo**

## Resumen

El objetivo del presente proyecto es diseñar el sistema gestión en seguridad y salud en el trabajo en la empresa fermentos y destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama. Su metodología es de tipo cualitativo la cual busca recopilar y analizan datos a través de observaciones o inspecciones llevadas a cabo en la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán. Su diseño de investigación es no experimental-transversal, ya que la investigación se realizara a través de la descripción de los hechos en un unico tiempo. El alcance del proyectos es comprender la particularidad de la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán en cuanto al cumplimiento de la normatividad de riesgos laborales en el desarrollo de sus funciones agroindustriales. Los resultados esperados es poder aportar desde la investigacion un estudio de caso en seguridad y salud en el trabajo que permita el sector agroindustrial tene un modelo claro de prevencion de riesgos laborales.

***Palabras Claves:*** Seguridad y salud en el trabajo, empresa agroindustrial, emprendimiento

### **Abstract**

The objective of this project is to design the occupational health and safety management system in the company fermentos y destilados Aldebarán in the city of Duitama. Its methodology is of a qualitative type which seeks to collect and analyze data through observations or inspections carried out in the company Fermentos y Destilados Aldebarán. Its research design is not experimental-transversal, since the research was carried out through the description of the facts in a single time. The scope of the project is to understand the particularity of the company Fermentos y Destilados Aldebarán in terms of compliance with occupational risk regulations in the development of its agro-industrial functions. The expected results is to be able to contribute from the investigation a case study on safety and health at work that allows the agro-industrial sector to have a clear model of occupational risk prevention.

***Keywords:*** Safety and health at work, agro-industrial company, entrepreneurship

## Tabla de contenido

Lista de ilustraciones.....	10
Lista de figuras.....	11
Lista de tablas .....	12
Introducción .....	13
Planteamiento del problema.....	15
Justificación .....	18
Objetivos.....	20
Objetivos general .....	20
Objetivos específicos .....	20
Marco conceptual y teórico.....	21
Marco Normativo.....	24
Metodología .....	25
Capítulo 1. Caracterizar la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama a través de su plataforma estratégica organizacional.....	28
Ubicación geográfica de la empresa .....	28
Actividad económica de la empresa .....	30
Plataforma estratégica organizacional .....	31
Misión .....	32
Visión.....	33

Organigrama .....	35
Perfil de cargos .....	35
Capítulo 2. Evaluar los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama de acuerdo su nivel de riesgo y número de trabajadores. ....	43
Aplicar lista de chequeo de los estándares mínimos de la empresa fermentos y destilados Aldebarán de acuerdo al nivel de riesgo y número de trabajadores .....	43
Asignación de una persona que diseñe el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo .....	45
Afiliación al sistema de seguridad social integral.....	46
Capacitación en seguridad y salud en el trabajo .....	46
Plan anual de trabajo.....	47
Evaluaciones medicas ocupacionales .....	47
Identificación de peligros y evaluación de riesgos laborales.....	48
Medidas de prevención y control frente a peligros/riesgos identificados.....	48
Identificar los peligros y valorar los riesgos de la empresa fermentos y destilados Aldebarán mediante la matriz de GTC 45 .....	49
Metodología para la identificación de peligros y valoración de riesgos.....	49
Identificación de peligros y análisis de riesgos por puesto de trabajo .....	50



### Capítulo 3. Planear el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la empresa

Fermentos y Destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama mediante la evaluación de estándares mínimos en seguridad y salud en el trabajo .....	68
Calificar los estándares mínimos resultado de la evaluación inicial de la empresa fermentos y destilados Aldebarán.....	68
Plantear actividades Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo que permitan dar cumplimiento a los requisitos mínimos del SG-SST.....	70
Documentar el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al riesgo expuesto y número de trabajadores.....	73
Conclusiones .....	74
Bibliografía .....	75
Apéndices.....	80

### Lista de ilustraciones

<b>Ilustración 1</b> Beneficiarios fondo emprender .....	17
<b>Ilustración 2</b> Entrada a la empresa Aldebarán fermentos y destilados .....	29
<b>Ilustración 3</b> Cultivo de fruta gulupa.....	30
<b>Ilustración 4</b> Logo Fermentos y destilados Aldebarán.....	31
<b>Ilustración 5</b> Planta de producción de alimentos.....	31
<b>Ilustración 6</b> Elaboración de producto vinícola.....	32
<b>Ilustración 7</b> Productos fabricados empresa fermentos y destilados Aldebarán .....	34
<b>Ilustración 8</b> Evaluación de estándares mínimos en planta de producción .....	45

### Lista de figuras

<b>Figura 1.</b> Ubicación geográfica de la empresa Aldebarán Fermentados y Destilados .....	28
<b>Figura 2</b> Organigrama Aldebarán fermentos y destilados .....	35
<b>Figura 3</b> Conteo de peligros gerente general .....	51
<b>Figura 4</b> Conteo de aceptabilidad de riesgo gerente general .....	52
<b>Figura 5</b> Conteo de peligros contador .....	53
<b>Figura 6</b> Conteo de aceptabilidad de riesgo contador .....	54
<b>Figura 7</b> Conteo de peligros jefe de planta .....	55
<b>Figura 8</b> Conteo de aceptabilidad de riesgo jefe de planta .....	56
<b>Figura 9</b> Conteo de peligros director técnico .....	58
<b>Figura 10</b> Conteo de aceptabilidad de riesgo director técnico .....	59
<b>Figura 11</b> Conteo de peligros operario de cultivo .....	60
<b>Figura 12</b> Conteo de aceptabilidad de riesgo operario de cultivo .....	62
<b>Figura 13</b> Conteo de peligros Auxiliar planta .....	63
<b>Figura 14</b> Conteo de aceptabilidad de riesgo auxiliar planta .....	65
<b>Figura 15</b> Conteo de peligros asesor comercial .....	66
<b>Figura 16</b> Conteo de aceptabilidad de riesgo asesor comercial .....	67

### Lista de tablas

<b>Tabla 1</b> Conteo de peligros gerente general.....	50
<b>Tabla 2</b> Conteo de aceptabilidad de riesgo .....	51
<b>Tabla 3</b> Conteo de peligros contador .....	52
<b>Tabla 4</b> Conteo de aceptabilidad de riesgo contador .....	54
<b>Tabla 5</b> Conteo de peligros jefe de planta.....	55
<b>Tabla 6</b> Conteo de aceptabilidad de riesgo jefe de planta.....	56
<b>Tabla 7</b> Conteo de peligros director técnico .....	57
<b>Tabla 8</b> Conteo de aceptabilidad de riesgo director técnico .....	59
<b>Tabla 9</b> Conteo de peligros operario de cultivo .....	60
<b>Tabla 10</b> Conteo de aceptabilidad de riesgo operario de cultivo .....	61
<b>Tabla 11</b> Conteo de peligros Auxiliar planta .....	62
<b>Tabla 12</b> Conteo de aceptabilidad de riesgo auxiliar planta .....	64
<b>Tabla 13</b> Conteo de peligros asesor comercial.....	65
<b>Tabla 14</b> Conteo de aceptabilidad de riesgo asesor comercial.....	66
<b>Tabla 15</b> Resumen de ítem de estándares .....	68
<b>Tabla 16</b> Valoración resolución 0312 de 2019 .....	69
<b>Tabla 17</b> Plan de trabajo.....	70

## **Introducción**

El Sistema General de Riesgos Profesional tiene el propósito de prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y accidentes que puedan ocurrir en los lugares de trabajo, con la finalidad de establecer el origen de los sucesos laborales controlando los agentes de riesgos derivados de la organización. (ministerio de trabajo y seguridad social, 1994, pág. 4)

El presente proyecto de investigación se realiza con base la necesidad de la empresa Agroindustrial Fermentos y Destilados Aldebarán de proteger a sus trabajadores de las lesiones y enfermedades causadas por los riesgos a los que se encuentran expuestos en su quehacer diario en el trabajo, así mismo, el Ministerio de Trabajo ha dispuesto diferentes prebendas para la protección de los trabajadores de acuerdo al diseño, implementación y evaluación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (Ministerio de trabajo , 2015, pág. 89). Dicho sistema nombrado anteriormente, aun no se ha diseñado por ser empresa agroindustrial nueva, por ende, se justifica la construcción del diseño del sistema de gestión seguridad y salud en el trabajo

Ahora bien, lo que se pretende realizar con este proyecto de investigación es proponer un estudio de caso en una empresa Agroindustrial en donde se evidencie el diseño de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo partir de la identificación peligros y valoración de riesgos específicos en los procesos que se desarrollan en la producción de bebidas fermentadas, cervezas y destilados. El resultado de dicha investigación permitirá proponer a las diferentes empresas Agroindustriales el diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo con el fin demostrar la

importación de la prevención de lesiones y enfermedades en los procesos productivos contribuyendo al crecimiento agroindustrial.

En los capítulos del proyecto se efectuarán las siguientes actividades:

- Caracterizar la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama a través de su plan estratégico organizacional.
  
- Evaluar los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama de acuerdo su nivel de riesgo y número de trabajadores.
  
- Planear el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama mediante la evaluación de estándares mínimos en seguridad y salud en el trabajo

### **Planteamiento del problema**

¿Cómo plantear un diseño de Sistema De Seguridad Y Salud En El Trabajo en la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama de acuerdo al requerimiento solicitados por el ministerio de Trabajo de empresa Agroindustrial?

La (Organización Internacional del Trabajo) afirma que; “cada día mueren muchas personas como consecuencia de accidentes y enfermedades laborales relacionadas con el trabajo” (Organización Internacional del Trabajo, 2022). Es por ello que, para la OIT es importante establecer un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en las empresas para contribuir con la mejora continua en el entorno de trabajo.

De acuerdo con publicaciones recientes por la (Organización Internacional del Trabajo), menciona que; 2,78 millones de trabajadores mueren cada año por causa de accidentes de trabajo, de la igual forma 374 millones de trabajadores sufren accidentes de trabajo no mortales. Lo anterior, genera días por incapacidad en un total de 47 días indicando una perdida cerca del 4 por ciento del producto interno bruto (PBI) mundial y en algunos países el 6 por ciento o más. (Organización Internacional del Trabajo, 2022, pág. 7)

Por otra parte, el informe de la comisión de la Organización Mundial de la Salud reconoció que las condiciones del empleo y el trabajo son determinantes sociales de la salud, que brindan bienestar y estabilidad económica que favorece el desarrollo humano sostenible del trabajo, lo que permiten contar con entornos saludables de trabajo previniendo enfermedades laborales. (Organizacion mundial de la salud, 2015)

A partir de estas cifras mundiales, Colombia a través del consejo colombiano de seguridad, ha reportado una incidencia de siniestralidad laboral en el año 2021 en donde

ha crecido en un 14 % con respecto al 2020. Este crecimiento a generado en total 513.857 accidentes de trabajo equivalente a una tasa nacional de 4,76 accidentes por cada 100 trabajadores (2022).

A partir de estas cifras reportadas, el Ministerio de Trabajo establece la normatividad para el desarrollo del sistema gestión en seguridad y salud en el trabajo que debe ser implementado por todos los empleadores con el objetivo principal de reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y salud en los espacios laborales. (Mintrabajo, 2022). Con base a esta normatividad, el Ministerio de Trabajo ha proporcionado la resolución 0312 de 2019 en la cual define los estándares mínimos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo conforme con su tamaño, sector económico y nivel de riesgo. Su propósito es establecer lugares de trabajo seguros y saludables en donde se permite ejecutar actividades eficaces que impactan la calidad de vida de los trabajadores y la productividad de las empresas (Ministerio de trabajo, 2019)

En Colombia a través del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, cuenta con la estrategia fondo emprender. Su objetivo es financiar iniciativas empresariales brindando capital semilla para la puesta en marcha de nuevas unidades productivas mediante la disposición recursos necesarios para emprender (Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, 2022)

Ahora bien, una de las iniciativas rurales producto Fondo Emprender se ubica en la ciudad de Duitama, vereda Quebrada de Becerras y a través de una idea de negocio fue aceptada y financiada a través de estos recursos empresariales. La actividad económica de la empresa Agroindustrial denominada Fermentos y Destilados Aldebarán se dedicada a la producción de bebidas fermentadas, cervezas y destilados. Sus trabajadores





### **Justificación**

Según el reporte de la cámara técnica de riesgos laborales de la Federación De Aseguradores Colombianos FASECOLDA, en el año 2021 se presentaron 152.962 accidentes de trabajo, de los cuales 63 fueron mortales esto en el nivel del riesgo medio clase III donde se desglosan los procesos manufactureros como la fabricación de alimentos (FASECOLDA, 2021)

A partir de las cifras reportadas el Sistema General de Riesgos Profesional tiene el propósito de prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y accidentes que puedan ocurrir en los lugares de trabajo, con la finalidad de establecer el origen de los sucesos laborales controlando los agentes de riesgos derivados de la organización. (ministerio de trabajo y seguridad social, 1994, pág. 4)

El presente proyecto de investigación se realiza con base la necesidad de la empresa Agroindustrial Fermentos y Destilados Aldebarán de proteger a sus trabajadores de las lesiones y enfermedades causadas por los riesgos a los que se encuentran expuestos en su quehacer diario en el trabajo, así mismo, el Ministerio de Trabajo ha dispuesto diferentes prebendas para la protección de los trabajadores de acuerdo al diseño, implementación y evaluación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (Ministerio de trabajo , 2015, pág. 89). Dicho sistema nombrado anteriormente, aun no se ha diseñado por ser empresa agroindustrial nueva, por ende, se justifica la construcción del diseño del sistema de gestión seguridad y salud en el trabajo

Ahora bien, lo que se pretende realizar con este proyecto de investigación es proponer un estudio de caso en una empresa Agroindustrial en donde se evidencie el diseño de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo partir de la

identificación peligros y valoración de riesgos específicos en los procesos que se desarrollan en la producción de bebidas fermentadas, cervezas y destilados. El resultado de dicha investigación permitirá proponer a las diferentes empresas Agroindustriales el diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo con el fin demostrar la importancia de la prevención de lesiones y enfermedades en los procesos productivos contribuyendo al crecimiento agroindustrial.

Por último, es importante denotar que se aplicara la guía dada por el ministerio de trabajo denominada resolución 0312 de 2019 donde se establecen los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a su nivel de riesgo y el número de trabajadores. (Ministerio de trabajo, 2019)

En conclusión, el proyecto de investigación beneficiara los entornos de trabajo desde un enfoque de seguridad y salud con miras a prevenir accidentes y enfermedades de acuerdo con sus actividades de trabajo.

## **Objetivos**

### **Objetivos general**

Planear el Sistema gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo en la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama mediante los requisitos mínimos para empresas Agroindustriales.

### **Objetivos específicos**

Caracterizar la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama a través de su plataforma estratégico organizacional.

Evaluar los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama de acuerdo su nivel de riesgo y número de trabajadores.

Planear el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama mediante la evaluación de estándares mínimos en seguridad y salud en el trabajo

### **Marco conceptual y teórico**

**Seguridad y salud en el Trabajo:** Según la OMS se define como “una actividad multidisciplinaria que promueve y protege la salud de los trabajadores. Esta disciplina busca controlar los accidentes y las enfermedades mediante la reducción de las condiciones de riesgo”. (Organización mundial de la salud, 2015). Se considera que la prevención es clave para mejorar la salud y seguridad en el trabajo y se ha planteado la importancia de lograr que las estrategias para evitar accidentes y enfermedades laborales sean reforzadas con un diálogo social que involucre a gobiernos y a organizaciones de empleadores y de trabajadores según la Organización mundial de trabajo (OIT, 2011)

**Sistema gestión de seguridad y salud en el trabajo:** Un SG-SST es un conjunto de herramientas lógico, caracterizado por su flexibilidad, que puede adaptarse al tamaño y la actividad de la organización, y centrarse en los peligros y riesgos generales o específicos asociados con dicha actividad. Su complejidad puede abarcar desde las necesidades básicas de una empresa pequeña que dirige el proceso de un único producto en el que los riesgos y peligros son fáciles de identificar, hasta industrias que entrañan peligros múltiples, como la minería, la energía nuclear, la manufactura química o la construcción (OIT, 2011) Teniendo en cuenta el ministerio de trabajo dice que el SG-SST, debe ser implementado por todos los empleadores para esto se cuenta con la resolución 0312 de 2019 donde se regulan los estándares mínimos con el objetivo de verificar el cumplimiento de las normas, requisitos y procedimientos de obligatorio cumplimiento en riesgos laborales (Ministerio de trabajo, 2019).

**Accidentes de trabajo:** Es accidente de trabajo todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una

lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte (Ministerio de salud, 2012), teniendo en cuenta la organización mundial de la salud los accidentes de trabajo ocurren como un hecho subitito e inesperado y son causados por condiciones inseguras en el trabajo, los cuales requieren atención médica inmediata (Organización mundial de la salud, 2015)

**Enfermedades laborales:** Es enfermedad laboral la contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral o del medio en el que el trabajador se ha visto obligado a trabajar (Ministerio de salud, 2012), Menciona la organización mundial del trabajo “ las enfermedades profesionales también puede ocasionar muerte prematura y discapacidad” por consiguiente se debe generar conciencia sobre la severidad de esta epidemia y mejorar el control de los peligros, fortalecer la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y registro” (OMS, 2013)

**Peligro y Riesgo:** Se dice que el peligro es una fuente, situación o acto con potencial de daño en términos de enfermedad o lesión a las personas, o una combinación de estos. (ICONTEC, 2007, pág. 19), de la misma forma el riesgo es la combinación de la probabilidad de que ocurra uno o varios eventos teniendo en cuenta la exposición de peligrosos, y la severidad de la lesión o enfermedad que puede ser causada por los eventos o exposiciones. (ICONTEC, 2007, pág. 21)

**Sector Agroindustrial:** El sector agroindustrial se define como el subconjunto del sector manufacturero que procesa materias primas y productos intermedios agrícolas, forestales y pesqueros, también se incluye en este sector la fabricación de alimentos, bebidas y tabaco, textiles y prendas de vestir, muebles y productos de madera (FAO, 2013, pág. 21), este sector se encarga de distribuir el producto tanto a nivel mayorista

como minorista para que este cumpla con su fin último y sea consumido por sus demandantes (OSWALDO FELIPE MARTÍNEZ BARRADA, 2016)

**Bebidas alcohólicas:** Producto apto para consumo humano que contiene una concentración no inferior a 2.5 grados alcoholímetros y no tiene indicaciones terapéuticas (Ministerio de salud y protección social, 2012, pág. 3), la bebida se hidrata con agua desmineralizada o destilada para obtener la graduación alcohólica de consumo sin que admita la adición de alcohol etílico puro o extra neutro o alcohol rectificado neutro. (INVIMA, 2015, pág. 4)

**Alcohol de frutas:** Es el alcohol obtenido por destilación de jugos o mostos de frutas que han sufrido previamente fermentación alcohólica. Llevará el nombre de la fruta de procedencia o se designará simplemente alcohol de frutas si procede de la mezcla de diferentes clases de estas. Será destilado a una graduación hasta 86 grados alcoholímetros (Ministerio de salud y protección social, 2012, pág. 3)

**Plan estategico:** Teniendo en cuenta los estándares con reconocimiento internacional que fueron creados con el objetivo de ayudar a las empresas a establecer unos niveles de homogeneidad en relación con la gestión, la (ISO9001) dicta el proceso para implementar el sistema de gestión de la calidad, dice que el plan estategico empresaria es una herramienta basica de mejora para cualquier negocio. con este documento se expresan los objetivos empresariales que se desea alcanzar un tiempo determinado y se detalla el modo en el que se va conseguir las acciones.

### **Marco Normativo**

**Resolución 0312 de 2019:** La resolución mencionada establece los estándares mínimos para la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo teniendo en cuenta la actividad económica de la empresa y el número de trabajadores (Ministerio de trabajo, 2019, pág. 1)

**Decreto 1072 de 2015:** Por el medio el cual se expide el decreto único reglamentario del sector trabajo, el Ministerio del Trabajo la formulación y adopción de las políticas, planes generales, programas y proyectos para el trabajo, el respeto por los derechos fundamentales, las garantías de los trabajadores, el fortalecimiento, promoción y protección de las actividades de la economía solidaria y el trabajo decente, a través un sistema efectivo de vigilancia, información, registro, inspección y control; así como del entendimiento y diálogo social para el buen desarrollo de las relaciones laborales (Ministerio de trabajo , 2015, pág. 2)

**Ley 100 de 1993:** La cual se crea el Sistema de seguridad social integral, se menciona que el sistema es un conjunto de instituciones, normas y procedimientos, de que disponen la persona y la comunidad para gozar de una calidad de vida, mediante el cumplimiento progresivo de los planes y programas que el Estado y la sociedad desarrollen para proporcionar la cobertura integral de las contingencias, especialmente las que menoscaban la salud y la capacidad económica, de los habitantes del territorio nacional, con el fin de lograr el bienestar individual y la integración de la comunidad. (Ministerio de trabajo , 1993)



### **Metodología**

Se trata de una metodología de tipo cualitativo en la cual busca recopilar y analizar datos a través de observaciones o inspecciones llevadas a cabo en la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán, permitiendo dejar al descubierto los significados que pueden evidenciar un posible peligro o riesgo laboral para los trabajadores de la empresa, identificándolo, valorándolo y controlándolo a través de la documentación (Alvarez, 2021, pág. 33).

Su diseño de investigación es no experimental-transversal, ya que la investigación se realizara a través de la descripción de los hechos en un unico tiempo, su proposito fundamental es comprender la particularidad de la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán en cuanto al cumplimiento de la normatividad de riesgos laborales en el desarrollo de sus funciones agroindustriales (Alvarez, 2021, pág. 118). Esta metodologia permite la evaluación de los estandares minimos de riesgos laborales que en la actualidad tiene la empresa Fermentos Y Destilados Aldebarán.

Por último se considera un estudio de caso, teniendo en cuenta que se va a realizar la investigación en la empresa Fermentos Y Destilados Aldebarán. y se dara a conocer sus estandares minimos en seguridad y salud en el trabajo como un comparativo de una empresa agroindustrial.

Plan de trabajo para llevar a cabo los objetivos.

**Objetivo 1:** Caracterizar la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama a través de su plataforma estratégico organizacional.

**Actividades:**

Reconocer el plataforma estratégico organizacional documental de la empresa fermentos y destilados Aldebarán

Describir la plataforma estratégico de la organizacion tener en cuenta funciones y puestos de trabajo

Documentar las funciones y puestos de trabajo de los operarios empresa fermentos y destilados Aldebarán

**Objetivo 2:** Evaluar los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama de acuerdo su nivel de riesgo y número de trabajadores.

**Actividades:**

Aplicar lista de chequeo de los estándares mínimos de la empresa fermentos y destilados Aldebarán de acuerdo al nivel de riesgo y número de trabajadores

Identificar los peligros y valorar los riesgos de la empresa fermentos y destilados Aldebarán mediante la matriz de GTC 45

**Objetivo 3:** Planear el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama mediante la evaluación de estándares mínimos en seguridad y salud en el trabajo

**Actividades:**

Calificar los estándares mínimos, resultado de la evaluación inicial de la empresa fermentos y destilados Aldebarán

Plantear actividades Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo que permitan dar cumplimiento a los requisitos mínimos del SG-SST

Documentar el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al riesgo expuesto y número de trabajadores

## Capítulo 1. Caracterizar la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama a través de su plataforma estratégica organizacional.

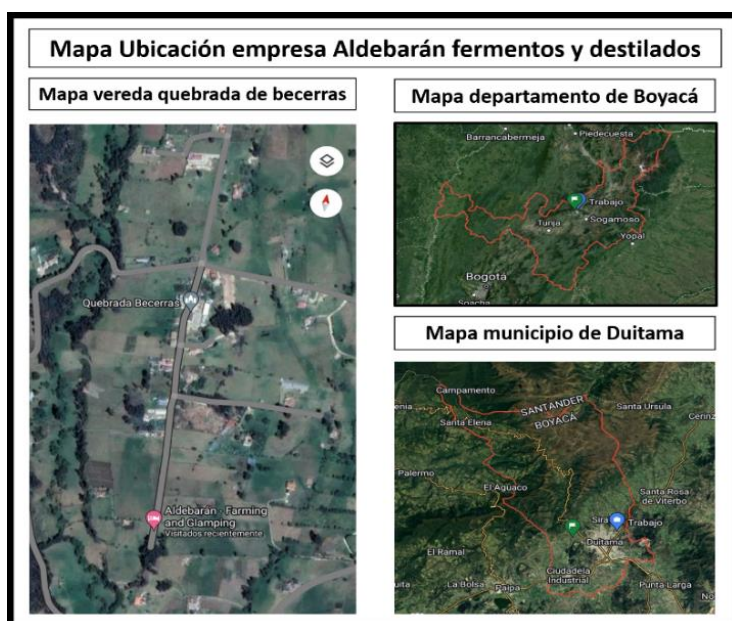
De acuerdo al anteproyecto presentado, se desarrolló el primer objetivo del proyecto en donde se referenció la plataforma estratégica de la empresa agroindustrial Aldebarán Fermentados con su ubicación geográfica actual, organigrama y funciones de puestos de trabajo.

### Ubicación geográfica de la empresa

La empresa agroindustrial Aldebarán Fermentados y Destilados se encuentra ubicada en el departamento de Boyacá, municipio de Duitama, en la zona rural 5 km del centro de la ciudad, vía hacia charalá-vereda quebrada de becerras, donde cuenta con cultivo de 300 plantas de fruta de gulupa, asimismo tiene su planta de producción para la elaboración de bebidas alcohólicas (Quintero, 2022)

### Figura 1

Ubicación geográfica de la empresa Aldebarán Fermentados y Destilados



*Nota.* Ubicación geográfica con relieve de la empresa Aldebarán Fermentados y Destilados, tomada de google maps (Google Maps, 2022)

***Ilustración 2***

*Entrada a la empresa Aldebarán fermentos y destilados*



*Nota.* Portón de ingreso a la empresa Aldebarán fermentos y destilados (Quintero, 2022)

### ***Ilustración 3***

#### ***Cultivo de fruta gulupa***



*Nota.* Cultivo de 300 plantas de frutas de gulupa (Quintero, 2022)

#### **Actividad económica de la empresa**

La empresa agroindustrial Aldebarán Fermentados y Destilados es una iniciativa empresarial dedicada a cultivación de gulupa teniendo en cuenta que es una fruta exótica, de alto potencial gastronómico. Su sabor es sutilmente cítrico, con este se realiza la elaboración de productos alimentación como bebidas alcohólicas de diferentes tipos como cerveza, vino, hard seltzer y destilado, se ha realizado la presentación del producto a través de ferias que impulsan el crecimiento empresarial de la región con el apoyo de la secretaria de industria, comercio y turismo de la ciudad de Duitama y el servicio nacional de aprendizaje.



#### *Ilustración 4*

*Logo Fermentos y destilados Aldebarán*



*Nota.* Identificativo visual de la empresa Fermentos y destilados Aldebarán

#### *Ilustración 5*

*Planta de producción de alimentos*



*Nota.* Planta de producción de alimentos de la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán

### **Plataforma estratégica organizacional**

La plataforma estratégica organizacional es el menú de la organización donde se forman y coordinan las actividades de la empresa como misión y visión, también se

distribuyen los cargos, funciones y responsabilidades que deben cumplir los miembros de la entidad para trabajar en equipo, de forma óptima y alcanzar las metas propuestas en el plan empresarial. (SANTAMARÍA, 2012, pág. 16)

### ***Misión***

Ofrecer cerveza artesanal, fermentados y destilados exclusivos con altos estándares de calidad, elaborados por manos expertas, con conocimiento y experiencia en el área de bioprocesos, diseñando y obteniendo productos únicos con la incorporación de “gulupa” como fruta exótica, que marca la diferencia en la experiencia sensorial ofrecida al consumidor. (Quintero, 2022)

### ***Ilustración 6***

#### ***Elaboración de producto vinícola***



*Nota.* Fotografía de elaboración de producto vinícola empresa Fermentos y Destilados Aldebarán



***Visión***

Fermentados y destilados Aldebarán S.A.S. en los próximos cinco años se consolidará como una de las empresas líderes en la fabricación de cerveza artesanal, fermentados y destilados colombianos. Será reconocida por generar productos únicos de alta calidad y diferentes a los estilos tradicionales existentes en el mercado, gracias a la incorporación de “gulupa” en sus procesos, que permitirá incursionar y comercializar los diferentes productos a nivel nacional e internacional. (Quintero, 2022)

### *Ilustración 7*

*Productos fabricados empresa fermentos y destilados Aldebarán*



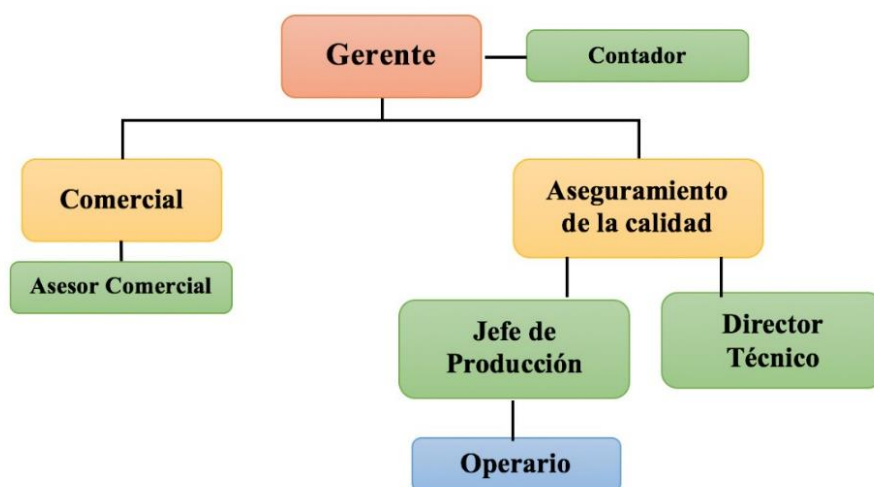
*Nota. Productos fabricados empresa fermentos y destilados Aldebarán*

## Organigrama

La empresa agroindustrial Aldebarán Fermentados y Destilados cuenta con 5 Trabajadores, de los cuales la gerencia, el jefe de planta, el operario cultivo y el auxiliar de planta cuentan con contratación directa teniendo en cuenta que las funciones que realizan se requieren de tiempo completo en la actividad económica e la empresa, mientras que el contador es contratado por prestación de servicios.

### Figura 2

Organigrama Aldebarán fermentos y destilados



*Nota.* Representación de la estructura organizacional de la empresa Aldebarán fermentos y destilados

### Perfil de cargos

Los perfiles de cargos son documentos que sirven a la administración como medio de apoyo y coordinación, este perfil informa acerca de la ejecución de las tareas a desempeñar en la entidad donde se delimitan a su vez responsabilidades, con el propósito cumplir el objetivo de la organización

### Gerente General.

<b>Formación</b>	Profesional universitario egresado con experiencia mínima de 5 años y estudios en desarrollo de proyectos, administración de empresas y finanzas, con estudios específicos en elaboración de bebidas fermentadas y destiladas, así como el control de calidad en productos de consumo al público. Requerido un nivel avanzado de manipulación de alimentos.	
<b>Funciones:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Encargado de la organización general de la empresa, ventas, cobranzas, generación de clientes, programación de la producción y del inventario, dentro de sus funciones también está la supervisión del producto terminado y creación de recetas junto con el jefe de planta, lo que implica trabajo en la planta, manejo de los equipos, conocimiento y ejecución de los procesos productivos</li> </ul>	<b>Responsabilidades:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejercer las labores con seguridad para todos los miembros de la empresa y partes interesadas.</li> <li>• Informar oportunamente los factores de riesgo que esté afectando su salud y le puedan generar una enfermedad profesional o un accidente de trabajo.</li> <li>• Velar por el autocuidado y el cuidado de los demás en la ejecución de sus labores, mediante la prevención de riesgos y peligros.</li> <li>• Llevar buenas relaciones con el cliente y funcionarios de la empresa, respeto y cordialidad.</li> <li>• Conocer y dar cumplimiento a las políticas que tiene establecida la empresa</li> </ul>	
<b>Dirige a:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jefe de planta</li> <li>• Contador</li> </ul>	<b>Dirigido por:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Junta de Socios</li> </ul>	

**Contador.**

<b>Formación</b>	Profesional universitario egresado en Contaduría con experiencia mínima de 2 años en control de finanzas, regulación laboral, pago de impuestos y asesoramiento tributario.	
<b>Funciones:</b>	<b>Responsabilidades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encargado de la parte de finanzas, declaración de rentas y registros contables, así como de la gestión de los pagos de sueldos y prestaciones sociales de los empleados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejercer las labores con seguridad para todos los miembros de la empresa y partes interesadas.</li> <li>• Informar oportunamente los factores de riesgo que esté afectando su salud y le puedan generar una enfermedad profesional o un accidente de trabajo.</li> <li>• Velar por el autocuidado y el cuidado de los demás en la ejecución de sus labores, mediante la prevención de riesgos y peligros.</li> <li>• Llevar buenas relaciones con el cliente y funcionarios de la empresa, respeto y cordialidad.</li> </ul>	
<b>Dirige a:</b>	<b>Dirigido por:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• N.A</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerente general</li> </ul>	

**Jefe de planta.**

<b>Formación</b>	Técnico profesional egresado con experiencia mínima de 2 años en elaboración de bebidas fermentadas, manejo de equipos cerveceros y vinícolas, con estudios específicos en elaboración de bebidas fermentadas y destiladas, así como el control de calidad en productos de consumo al público. Requerido un nivel avanzado de manipulación de alimentos	
<b>Funciones:</b>	<b>Responsabilidades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encargado de la producción de las bebidas, embotellado y preparación para su despacho.</li> <li>• Encargado de la puesta en operación de los equipos de producción, lo que implica el manejo y conocimiento en la producción de cervezas, vinos y destilados.</li> <li>• Maneja los equipos de molienda y maceración de maltas para la producción de cervezas, el equipo de hervido del mosto de la cerveza y los fermentadores. Se encarga además de la producción del mosto de fruta para la elaboración del vino y el hard seltzer lo que implica manejo de la olla de hervido, fermentadores y equipos de CO2. Es el encargado del manejo del destilador/alambique y la separación de los alcoholes para su posterior añejamiento en barricas de madera. Encargado de la creación de recetas y de la calidad de los productos, es requerido que tenga experiencia en análisis sensorial y evaluación de bebidas alcohólicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejercer las labores con seguridad para todos los miembros de la empresa y partes interesadas.</li> <li>• Informar oportunamente los factores de riesgo que esté afectando su salud y le puedan generar una enfermedad profesional o un accidente de trabajo.</li> <li>• Velar por el autocuidado y el cuidado de los demás en la ejecución de sus labores, mediante la prevención de riesgos y peligros.</li> <li>• Llevar buenas relaciones con el cliente y funcionarios de la empresa, respeto y cordialidad.</li> </ul>	
<b>Dirige a:</b>	<b>Dirigido por:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auxiliar planta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerente general</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>Operario de cultivo</li> </ul>	
---	--

### Director técnico.

<b>Formación</b>	Profesional universitario egresado con experiencia mínima de 2 años y estudios en ingeniería química, de alimentos o afines, con estudios específicos en elaboración de bebidas fermentadas y destiladas, así como el control de calidad en productos de consumo al público. Requerido un nivel avanzado de manipulación de alimentos	
<b>Funciones:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Encargado de la gestión de documentos, aplicación y cumplimiento de programas sanitarios en la planta, trámites ante las entidades sanitarias y control de calidad de las bebidas elaboradas, aunque no es requerido si es deseable que tenga experiencia en análisis sensorial y evaluación de bebidas alcohólicas.</li> </ul>	<b>Responsabilidades:</b>
<b>Dirige a:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>N.A</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejercer las labores con seguridad para todos los miembros de la empresa y partes interesadas.</li> <li>Informar oportunamente los factores de riesgo que esté afectando su salud y le puedan generar una enfermedad profesional o un accidente de trabajo.</li> <li>Velar por el autocuidado y el cuidado de los demás en la ejecución de sus labores, mediante la prevención de riesgos y peligros.</li> <li>Llevar buenas relaciones con el cliente y funcionarios de la empresa, respeto y cordialidad.</li> </ul>
		<b>Dirigido por:</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerente general</li> </ul>

### Operario de cultivo.

<b>Formación</b>	Bachiller con experiencia mínima de 2 años en cultivos de fruta, siembra, cuidado y levante de plantas, conocimientos básicos en identificación de enfermedades y plagas en cultivos, así como su control y prevención. Necesario el manejo de herramientas motorizadas, como guadaña o motosierra y de equipos de aspersión como fumigadoras.	
<b>Funciones:</b>	<b>Responsabilidades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajador a tiempo completo y contratado directamente encargado de la producción de fruta en el cultivo propio.</li> <li>• Realiza semanalmente y de forma completamente manual la cosecha de las gulupas, las cuales se almacenan en canastillas que se trasladan posteriormente a la planta de producción, El resto del tiempo laboral del operario en el cultivo es destinado a labores de poda, fumigación, fertilización, desmalezado, riego y mantenimiento en general de las buenas condiciones de las plantas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejercer las labores con seguridad para todos los miembros de la empresa y partes interesadas.</li> <li>• Informar oportunamente los factores de riesgo que esté afectando su salud y le puedan generar una enfermedad profesional o un accidente de trabajo.</li> <li>• Velar por el autocuidado y el cuidado de los demás en la ejecución de sus labores, mediante la prevención de riesgos y peligros.</li> <li>• Llevar buenas relaciones con el cliente y funcionarios de la empresa, respeto y cordialidad.</li> </ul>	
<b>Dirige a:</b>	<b>Dirigido por:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• N.A</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jefe de producción</li> </ul>	



**Auxiliar planta.**

<b>Formación</b>	Bachiller con experiencia mínima de 1 año en trabajos de producción de alimentos, pesaje y empackado. Necesario el manejo de equipos de cómputo y aplicaciones de internet y office como Word y Excel. Requerido un nivel básico de manipulación de alimentos	
<p><b>Funciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajador por jornales encargado del despulpe de la fruta, trabajo manual que incluye la separación de la cascara de la pulpa (con semilla) abriendo cada una de las frutas y sacando su contenido para al final hacer separación de la semilla y que quede solo el jugo. Este trabajo de despulpe es realizado de forma manual por el auxiliar, ayudado al final de una máquina que separa la semilla del jugo. Es importante aclarar que este trabajo se realiza en condiciones óptimas de higiene y sanitización, ya que los únicos microorganismos que pueden intervenir en el proceso, son los destinados y seleccionados para la fermentación.</li> <li>• Dentro de sus funciones está también el apoyo en la limpieza de botellas, el embotellado, etiquetado y pausterización de las bebidas</li> </ul>	<p><b>Responsabilidades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejercer las labores con seguridad para todos los miembros de la empresa y partes interesadas.</li> <li>• Informar oportunamente los factores de riesgo que esté afectando su salud y le puedan generar una enfermedad profesional o un accidente de trabajo.</li> <li>• Velar por el autocuidado y el cuidado de los demás en la ejecución de sus labores, mediante la prevención de riesgos y peligros.</li> <li>• Llevar buenas relaciones con el cliente y funcionarios de la empresa, respeto y cordialidad.</li> </ul>	
<p><b>Dirige a:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• N.A</li> </ul>	<p><b>Dirigido por:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jefe de producción</li> </ul>	

### Asesor Comercial.

<b>Formación</b>	Preferiblemente técnico con formación comercial, con énfasis en ventas y desarrollo de cartera y clientes, manejo de inventarios y cobranzas. Experiencia mínima de 3 años en ventas de productos preferiblemente de licores. Requerido licencia de conducción para motocicleta y/o automóvil. Manejo de herramientas informáticas como Office y correo electrónico.	
<b>Funciones</b>	<b>Responsabilidades:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encargado de la obtención de nuevos clientes y seguimiento a los actuales, visitas a prospectos de clientes para ofrecer y vender los licores. Cierre de venta y elaboración de pedidos, creación de rutas para entrega de pedidos y seguimiento a los inventarios de clientes para reposición oportuna de productos. Contacto con clientes mediante llamadas telefónicas y correo electrónico. Encargado de la generación de facturas a los clientes y su posterior pago, confirmando el ingreso del dinero a las cuentas de la empresa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejercer las labores con seguridad para todos los miembros de la empresa y partes interesadas.</li> <li>• Informar oportunamente los factores de riesgo que esté afectando su salud y le puedan generar una enfermedad profesional o un accidente de trabajo.</li> <li>• Velar por el autocuidado y el cuidado de los demás en la ejecución de sus labores, mediante la prevención de riesgos y peligros.</li> <li>• Llevar buenas relaciones con el cliente y funcionarios de la empresa, respeto y cordialidad.</li> </ul>	
<b>Dirige a:</b>	<b>Dirigido por:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• N.A</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jefe de producción</li> </ul>	

**Capítulo 2. Evaluar los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama de acuerdo su nivel de riesgo y número de trabajadores.**

La resolución 0312 de 2019 define los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo donde se puede aplicar a todos los empleadores, que se ajusten, adecuen y armonicen a cada tipo de empresa, conforme al número de trabajadores, actividad económica, caso de riesgo, labor u oficios que desarrollen (Ministerio de trabajo, 2019, pág. 3)

Los estándares mínimos corresponden a conjunto de normas, requisitos y procedimientos de obligatorio cumplimiento, mediante los cuales se establecen, verifican y controlar las condiciones básicas de capacidad técnico-administrativo y de suficiencia patrimonial y financiera indispensables para el funcionamiento y desarrollo de actividades en caminadas con la seguridad y salud del trabajador (Ministerio de trabajo, 2019, pág. 3)

**Aplicar lista de chequeo de los estándares mínimos de la empresa fermentos y destilados Aldebarán de acuerdo al nivel de riesgo y número de trabajadores**

Teniendo en cuenta la resolución 0312 de 2019, los estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez o menos trabajadores, deben encargarse de dar cumplimiento a los siguientes ítem con el propósito de proteger la seguridad y salud de los trabajadores.

Por consiguiente, se ha aplicado la lista de chequeo a la empresa Aldebarán Fermentos y Destilados, con el propósito de realizar una revisión inicial del

cumplimiento de los estándares mínimos para el sistema de seguridad y salud en el trabajo.

Al aplicar la lista de chequeo de estándares mínimos establecida por la resolución 0312 de 2019 con acompañamiento del gerente general de la empresa Aldebarán Fermentos y Destilados se concluye que no se cumple con los siete ítems establecidos para las empresas con menos de diez trabajadores, clasificadas con riesgos III

## Ilustración 8

### *Evaluación de estándares mínimos en planta de producción*



*Nota.* Se realiza evaluación de estándares mínimos en planta de producción

### *Asignación de una persona que diseñe el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo*

La norma menciona que el perfil que debe cumplir la persona que elija para el desarrollo de este ítem, debe contar con una educación de técnico en seguridad y salud en

el trabajo, tener licencia, contar con experiencia de 1 año certificada y tener la aprobación del curso de cincuenta horas (Ministerio de trabajo, 2019)

La empresa al deberán no cuenta con una persona encargada para el diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo

### ***Afiliación al sistema de seguridad social integral***

La constitución política menciona que la seguridad social es un servicio público de carácter obligatorio y se debe garantizar a todos los habitantes como un derecho irrenunciable con el objetivo de obtener una calidad de vida acorde con la dignidad humana (Ministerio de trabajo , 1993)

La seguridad social integral es el conjunto de instituciones que permiten a las personas gozar de una calidad de vida mediante el cumplimiento progresivos de planes y programas del estado. (Ministerio de trabajo , 1993)

Por consiguiente, todas aquellas personas que se encuentren vinculadas mediante un contrato de trabajo serán afiliadas el sistema de seguridad social integral que se compone por sistema de pensión, salud y administradora de riesgos laborales. (Ministerio de trabajo , 1993)

En la empresa Aldebarán Fermentos y Destilados aún no ha realizado la afiliación de la seguridad social de sus trabajadores por lo que incumple el ítem establecido por la resolución en mención.

### ***Capacitación en seguridad y salud en el trabajo***

El empleador define los requisitos de conocimiento y práctica en seguridad y salud en el trabajo necesarios para sus trabajadores, con el fin de prevenir accidentes de trabajo y enfermedades laborales. Para ello, debe desarrollar un programa de capacitación

que proporcione conocimiento para identificar los peligros y controlar los riesgos relacionados con el trabajo, este programa debe estar documentado, ser impartido por personal idóneo conforme a la normatividad vigente.

El programa de capacitación en seguridad y salud en el trabajo debe ser revisado mínimo una (1) vez al año, con el fin de identificar las acciones de mejora. (Ministerio de trabajo , 2015)

En la revisión inicial del sistema de seguridad y salud en el trabajo, el gerente general indica que no se ha establecido un plan de capacitación acorde para la empresa.

### ***Plan anual de trabajo***

El plan de trabajo anual de seguridad y salud en el trabajo es un instrumento donde se planifican actividades a realizar teniendo en cuenta las necesidades de la empresa y los objetivos de la política de seguridad y salud en el trabajo (Plan anual de trabajo , 2021, pág. 1)

De esta manera se crea una visión de las actividades que se van a desarrollar, los responsables, los recursos y los tiempos de ejecución mediante un cronograma (Plan anual de trabajo , 2021, pág. 1)

### ***Evaluaciones medicas ocupacionales***

El empleador debe desarrollar acciones de vigilancia de la salud de los trabajadores mediante las evaluaciones médicas de ingreso, periódicas, retiro, con el propósito de identificar efectos en la salud del trabajador que se puede ver comprometidos por agentes del ambiente de trabajo y también de esta manera se evalúa la

eficacia de las medidas de prevención y control implementadas en la empresa (Ministerio de trabajo , 2015, pág. 102)

Hasta el momento a ninguno de los trabajadores de la empresa Aldebarán fermentos y destilado se le ha realizado ningún tipo de evaluación medicas ocupacionales para evaluar el estado de los trabajadores de la organización en mención

### ***Identificación de peligros y evaluación de riesgos laborales***

Para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos, se elige una metodología donde tener en cuenta los procesos y actividades rutinarias y no rutinarias, donde se permita identificar los peligros asociados a las actividades en el lugar de trabajo y valorar los riegos derivados de estos peligros en seguridad y salud en el trabajo, con el fin de que se puedan priorizar y establecer controles necesarios para brindar un ambiente seguro al trabajador previniendo accidentes de trabajo y enfermedades laborales (Ministerio de trabajo , 2015, pág. 96)

La empresa Aldebarán fermentos y destilados no ha elegido un método para la identificación de peligros y evaluación de riesgos para hacer aplicada en los diferentes puestos de trabajos de la organización

### ***Medidas de prevención y control frente a peligros/riesgos identificados***

Teniendo en cuenta la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos que se realiza en los puestos de trabajo, se establecen medidas de prevención y control frente a los riesgos identificados con el propósito de promover un ambiente seguro en la empresa Aldebarán fermentos y destilados



Teniendo en cuenta el numeral anterior, que no se ha realizado la identificación de peligros y valoración de riesgo, de esta manera no se han establecido medidas de prevención y control frente a los riesgos que encuentran en los diferentes puestos de trabajo

### **Identificar los peligros y valorar los riesgos de la empresa fermentos y destilados Aldebarán mediante la matriz de GTC 45**

En la identificación de peligros y valoración de riesgo, se tiene en cuenta la guía técnica colombiana 45, a través de esta herramienta se realiza la identificación de peligros que se pueden generar en el desarrollo de las actividades, con el propósito de establecer los controles necesarios para controlar los riesgos y promover un ambiente de trabajo seguro al trabajador (ICONTEC, 2012, pág. 7)

### ***Metodología para la identificación de peligros y valoración de riesgos***

En la metodología se realizan las siguientes actividades para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos: (ICONTEC, 2012, pág. 9)

Se define un instrumento para recopilar la información donde se registra la identificación de peligros y valoración de riesgos

Se revisan las funciones que realizan los diferentes cargos de la empresa Aldebarán fermentos y destilados

Identificar los peligros teniendo en cuenta las funciones que desarrollan los trabajadores de la empresa, de igual manera se mira cuáles son los efectos posibles que afectarían la integran del trabajador

Identificar los controles existentes con los que cuenta la organización para reducir los riesgos asociados a cada peligro

Valorar el riesgo, donde se califican el riesgo asociado a cada peligro, de igual forma se tienen en cuenta los criterios para determinar la aceptabilidad del riesgo, teniendo en cuenta si el riesgo es aceptable se determina los controles que permitan mantener los riesgos bajo control y cumplir con los requisitos legales

### ***Identificación de peligros y análisis de riesgos por puesto de trabajo***

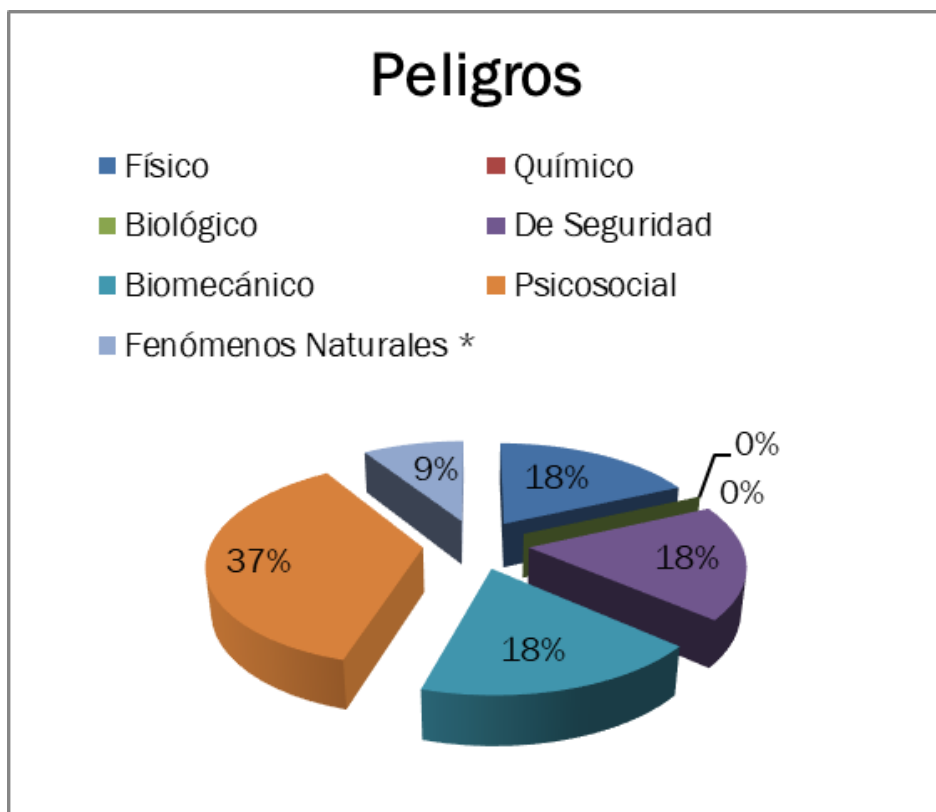
**Gerente general.** En el documento GEI-DC-27 MATRIZ DE PELIGROS Y CONTROLES se realizó la identificación de peligros y valoración de riesgos del puesto de gerente general teniendo en cuenta las funciones descritas en el perfil de cargo se encontró, que la mayoría de las actividades son rutinarias y los peligros identificados se clasificaron de la siguiente manera:

***Tabla 1***

*Conteo de peligros gerente general*

<b>Peligros</b>	<b>Total</b>
Físico	18%
Químico	0%
Biológico	0%
De Seguridad	18%
Biomecánico	18%
Psicosocial	36%
Fenómenos Naturales	9%

*Nota.* Esta tabla muestra el conteo de los peligros identificados para el gerente general

**Figura 3***Conteo de peligros gerente general*

*Nota.* Representación estadística de los peligros identificados para el gerente general

Teniendo en cuenta los peligros identificados para el gerente general se realiza la valoración del riesgo teniendo en cuenta el nivel de deficiencia, exposición, probabilidad y consecuencia se determina el nivel de aceptación de los riesgos de la siguiente manera

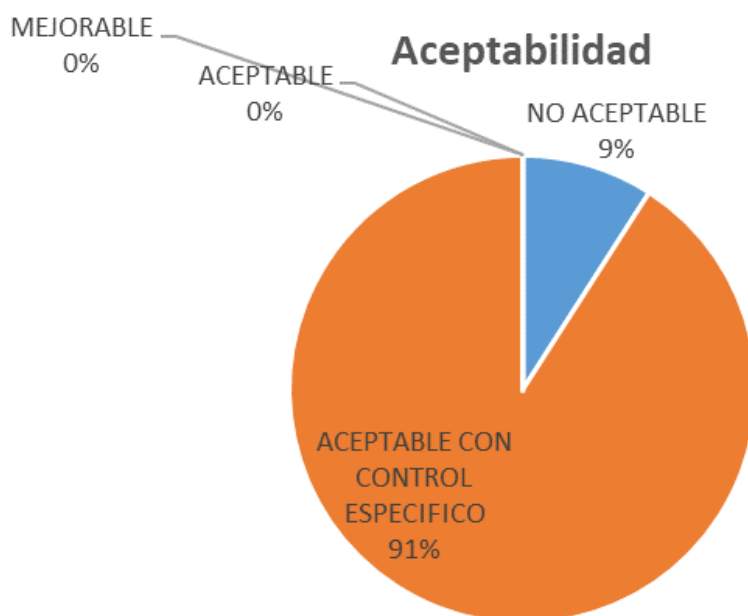
**Tabla 2***Conteo de aceptabilidad de riesgo*

<b>Aceptabilidad</b>	<b>Total</b>	<b>%</b>
No aceptable	1	9,09%
Aceptable con control específico	10	91%
Mejorable	0	0%
Aceptable	0	0%
<b>Total</b>	<b>11</b>	<b>100%</b>

*Nota.* Esta tabla muestra el porcentaje de aceptabilidad frente al riesgo del gerente

**Figura 4**

*Conteo de aceptabilidad de riesgo gerente general*



*Nota.* Representación estadística de aceptabilidad de riesgo para el gerente general

**Contador.** En el documento GEI-DC-27 MATRIZ DE PELIGROS Y CONTROLES se realizó la identificación de peligros y valoración de riesgos del puesto de contador teniendo en cuenta las funciones descritas en el perfil de cargo se encontró, que la mayoría de las actividades no son rutinarias y los peligros identificados se clasificaron de la siguiente manera:

**Tabla 3**

*Conteo de peligros contador*

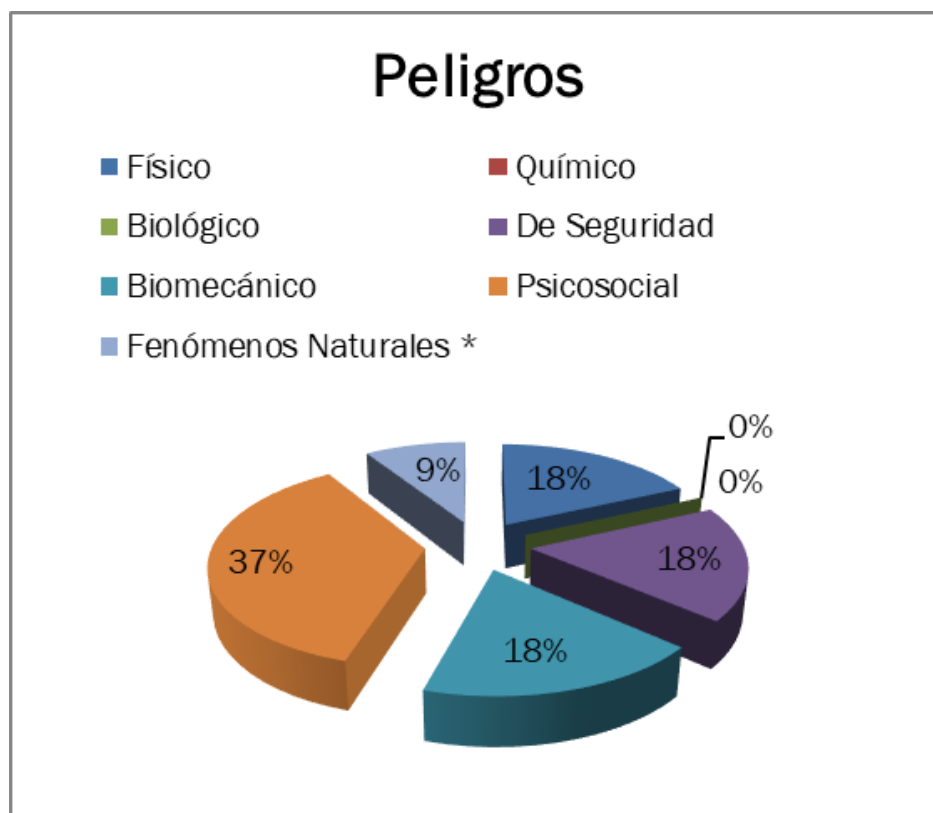
Peligros	Total
Físico	18%

Químico	0%
Biológico	0%
De seguridad	18%
Biomecánico	18%
Psicosocial	36%
Fenómenos naturales	9%
Total	100%

*Nota.* Esta tabla muestra el conteo de los peligros identificados para el contador

### **Figura 5**

*Conteo de peligros contador*



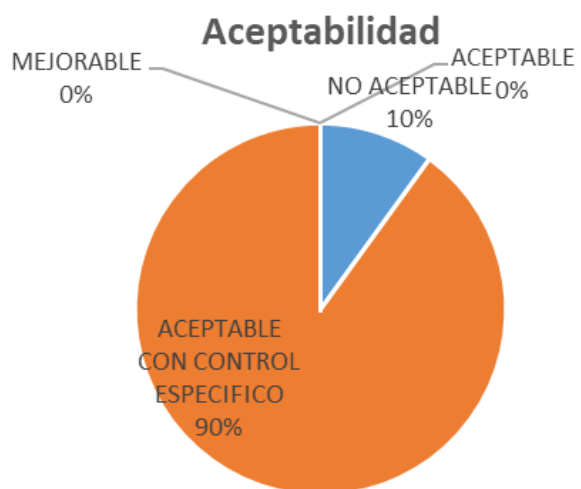
*Nota.* Representación estadística de los peligros identificados para el contador

Teniendo en cuenta los peligros identificados para contador de la empresa se realiza la valoración del riesgo teniendo en cuenta el nivel de deficiencia, exposición, probabilidad y consecuencia se determina el nivel de aceptación de los riesgos de la siguiente manera

**Tabla 4***Conteo de aceptabilidad de riesgo contador*

<b>Aceptabilidad</b>	<b>Total</b>	<b>%</b>
No aceptable	1	10,00%
Aceptable con control específico	9	90%
Mejorable	0	0%
Aceptable	0	0%
Total	10	100%

*Nota.* Esta tabla muestra el porcentaje de aceptabilidad frente al riesgo del contador

**Figura 6***Conteo de aceptabilidad de riesgo contador*

*Nota.* Representación estadística de aceptabilidad de riesgo para el contador

**Jefe de planta.** En el documento GEI-DC-27 MATRIZ DE PELIGROS Y CONTROLES se realizó la identificación de peligros y valoración de riesgos del puesto del jefe de planta teniendo en cuenta que el proceso de este cargo labora en la planta de producción de la empresa, teniendo en cuenta las funciones descritas en el perfil de cargo se encontró los peligros identificados se clasificaron de la siguiente manera:

**Tabla 5**

*Conteo de peligros jefe de planta*

<b>Peligros</b>	<b>Total</b>
Físico	3
Químico	4
Biológico	1
De seguridad	4
Biomecánico	2
Psicosocial	4
Fenómenos naturales	1
Total	100%

*Nota.* Esta tabla muestra el conteo de los peligros identificados para el jefe de planta

**Figura 7**

*Conteo de peligros jefe de planta*

## Peligros



*Nota.* Representación estadística de los peligros identificados para el jefe de planta

Teniendo en cuenta los peligros identificados para el jefe de planta se realiza la valoración del riesgo teniendo en cuenta el nivel de deficiencia, exposición, probabilidad y consecuencia se determina el nivel de aceptación de los riesgos de la siguiente manera

**Tabla 6**

*Conteo de aceptabilidad de riesgo jefe de planta*

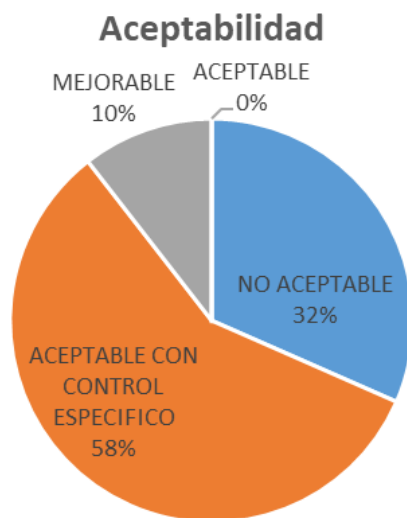
Aceptabilidad	Total	%
No aceptable	6	31%
Aceptable con control específico	11	58%
Mejorable	2	11%
Aceptable	0	0%
Total	19	100%

*Nota.* Esta tabla muestra el porcentaje de aceptabilidad frente al riesgo del jefe de planta

**Figura 8**



*Conteo de aceptabilidad de riesgo jefe de planta*



*Nota.* Representación estadística de aceptabilidad de riesgo para el jefe de planta

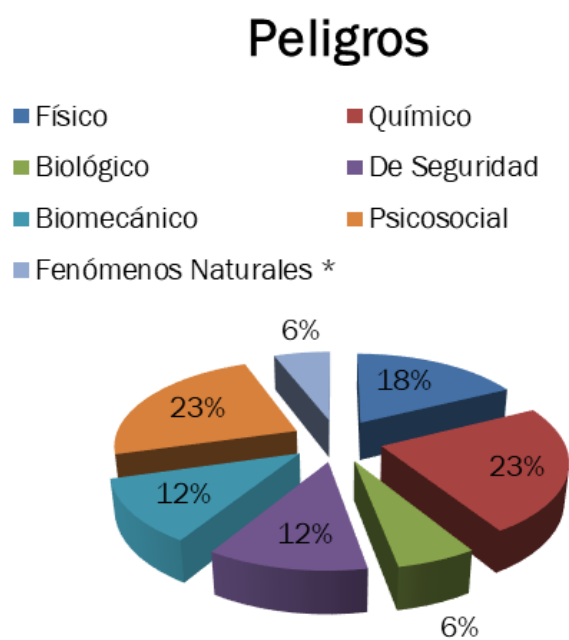
**Director técnico.** En el documento GEI-DC-27 MATRIZ DE PELIGROS Y CONTROLES se realizó la identificación de peligros y valoración de riesgos del puesto director técnico teniendo en cuenta que en el proceso este cargo de realizar acompañamiento y pruebas de calidad al producto, teniendo en cuenta las funciones descritas en el perfil de cargo se encontró los peligros identificados se clasificaron de la siguiente manera:

**Tabla 7**

*Conteo de peligros director técnico*

Peligros	Total
Físico	3
Químico	4
Biológico	1
De seguridad	2
Biomecánico	2
Psicosocial	4
Fenómenos naturales *	1
Total	100%

*Nota.* Esta tabla muestra el conteo de los peligros identificados para el director técnico

**Figura 9***Conteo de peligros director técnico*

*Nota.* Representación estadística de los peligros identificados para el director técnico

Teniendo en cuenta los peligros identificados para el director técnico se realiza la valoración del riesgo teniendo en cuenta el nivel de deficiencia, exposición, probabilidad y consecuencia se determina el nivel de aceptación de los riesgos de la siguiente manera

**Tabla 8**

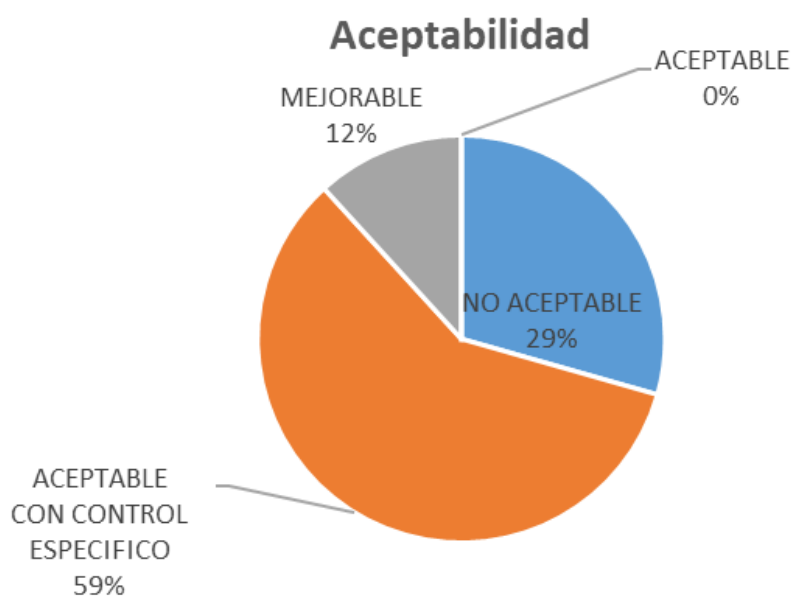
*Conteo de aceptabilidad de riesgo director técnico*

<b>Aceptabilidad</b>	<b>Total</b>	<b>%</b>
No aceptable	5	29,41%
Aceptable con control específico	10	59%
Mejorable	2	12%
Aceptable	0	0%
<b>Total</b>	<b>17</b>	<b>100%</b>

*Nota.* Esta tabla muestra el porcentaje de aceptabilidad frente al riesgo del director técnico

**Figura 10**

*Conteo de aceptabilidad de riesgo director técnico*



*Nota.* Representación estadística de aceptabilidad de riesgo para el director técnico

**Operario de cultivo.** En el documento GEI-DC-27 MATRIZ DE PELIGROS Y CONTROLES se realizó la identificación de peligros y valoración de riesgos del puesto de operario de cultivo teniendo en cuenta que en el proceso se encargan de la materia prima para la elaboración de productos vinícolas a base de gulupa, teniendo en cuenta las funciones descritas en el perfil de cargo se encontró los peligros identificados se clasificaron de la siguiente manera:

**Tabla 9**

*Conteo de peligros operario de cultivo*

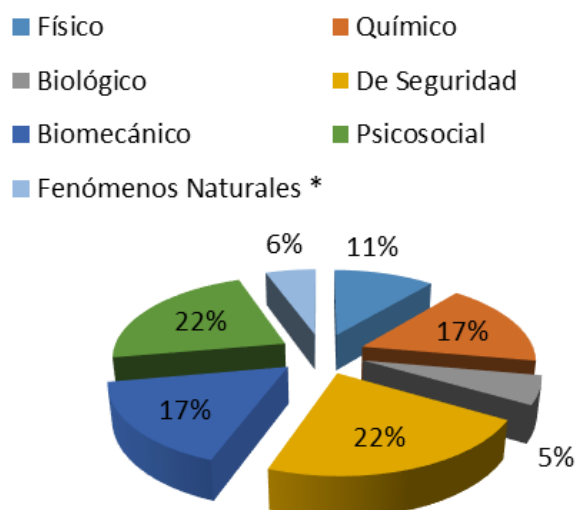
<b>Peligros</b>	<b>Total</b>
Físico	2
Químico	3
Biológico	1
De seguridad	4
Biomecánico	3
Psicosocial	4
Fenómenos naturales *	1
Total	100%

*Nota.* Esta tabla muestra el conteo de los peligros identificados para el operario de cultivo

**Figura 11**

*Conteo de peligros operario de cultivo*

## Peligros



*Nota.* Representación estadística de los peligros identificados para el operario de cultivo

Teniendo en cuenta los peligros identificados para el operario de cultivo se realiza la valoración del riesgo teniendo en cuenta el nivel de deficiencia, exposición, probabilidad y consecuencia se determina el nivel de aceptación de los riesgos de la siguiente manera

**Tabla 10**

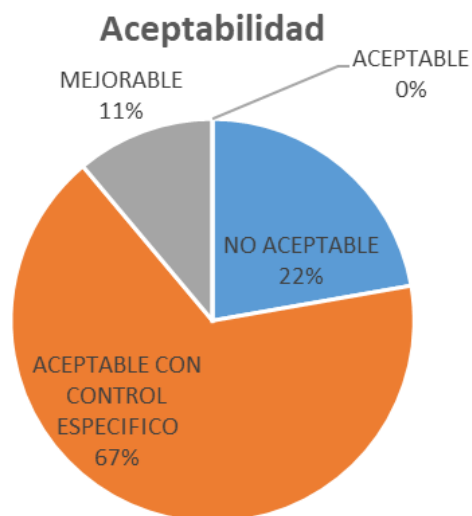
*Conteo de aceptabilidad de riesgo operario de cultivo*

Aceptabilidad	Total	%
No aceptable	4	22,22%
Aceptable con control específico	12	67%

Mejorable	2	11%
Aceptable	0	0%
Total	18	100%

*Nota.* Esta tabla muestra el porcentaje de aceptabilidad frente al riesgo del operario de cultivo

**Figura 12**



*Conteo de aceptabilidad de riesgo operario de cultivo*

*Nota.* Representación estadística de aceptabilidad de riesgo para el operario de cultivo

**Auxiliar planta.** En el documento GEI-DC-27 MATRIZ DE PELIGROS Y CONTROLES se realizó la identificación de peligros y valoración de riesgos del puesto del auxiliar planta teniendo en cuenta que en el proceso este cargo es el auxiliar del jefe de producción quienes son los encargados de elaborar los productos de la empresa, teniendo en cuenta las funciones descritas en el perfil de cargo se encontró los peligros identificados se clasificaron de la siguiente manera:

**Tabla 11**

*Conteo de peligros Auxiliar planta*

Peligros	Total
Físico	3

Químico	4
Biológico	1
De seguridad	4
Biomecánico	2
Psicosocial	4
Fenómenos naturales *	1
Total	100%

*Nota.* Esta tabla muestra el conteo de los peligros identificados para el auxiliar de planta

***Figura 13***

*Conteo de peligros Auxiliar planta*

## Peligros



*Nota.* Representación estadística de los peligros identificados para la auxiliar planta

Teniendo en cuenta los peligros identificados para la auxiliar planta se realiza la valoración del riesgo teniendo en cuenta el nivel de deficiencia, exposición, probabilidad y consecuencia se determina el nivel de aceptación de los riesgos de la siguiente manera

**Tabla 12**

*Conteo de aceptabilidad de riesgo auxiliar planta*

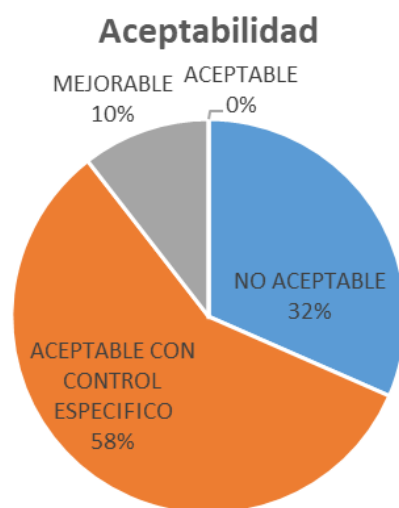
Aceptabilidad	Total	%
No aceptable	6	31,58%
Aceptable con control específico	11	58%
Mejorable	2	11%
Aceptable	0	0%
Total	19	100%

*Nota.* Esta tabla muestra el porcentaje de aceptabilidad frente al riesgo del auxiliar planta



**Figura 14**

Conteo de aceptabilidad de riesgo auxiliar planta



*Nota.* Representación estadística de aceptabilidad de riesgo para la auxiliar de planta

**Asesor comercial.** En el documento GEI-DC-27 MATRIZ DE PELIGROS Y CONTROLES se realizó la identificación de peligros y valoración de riesgos del puesto del auxiliar planta teniendo en cuenta que en el proceso este cargo es el asesor comercial quienes son los encargados de elaborar los productos de la empresa, teniendo en cuenta las funciones descritas en el perfil de cargo se encontró los peligros identificados se clasificaron de la siguiente manera

**Tabla 13**

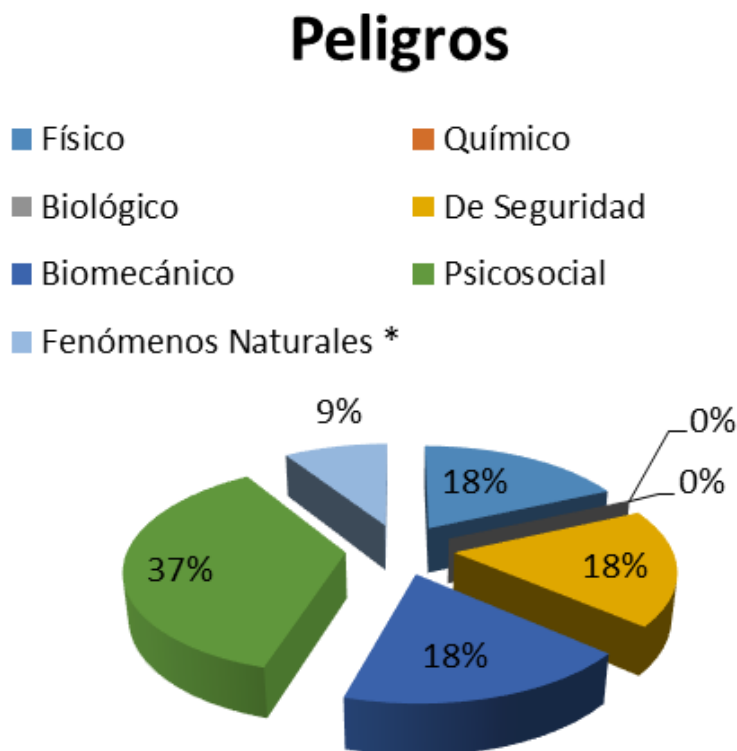
Conteo de peligros asesor comercial

Peligros	Total
Físico	18%
Químico	0%
Biológico	0%
De seguridad	18%
Biomecánico	18%
Psicosocial	36%
Fenómenos naturales *	9%
Total	100%

*Nota.* Esta tabla muestra el conteo de los peligros identificados para el asesor comercial

**Figura 15**

*Conteo de peligros asesor comercial*



*Nota.* Representación estadística de los peligros identificados para el asesor comercial

Teniendo en cuenta los peligros identificados para el asesor comercial se realiza la valoración del riesgo teniendo en cuenta el nivel de deficiencia, exposición, probabilidad y consecuencia se determina el nivel de aceptación de los riesgos de la siguiente manera

**Tabla 14**

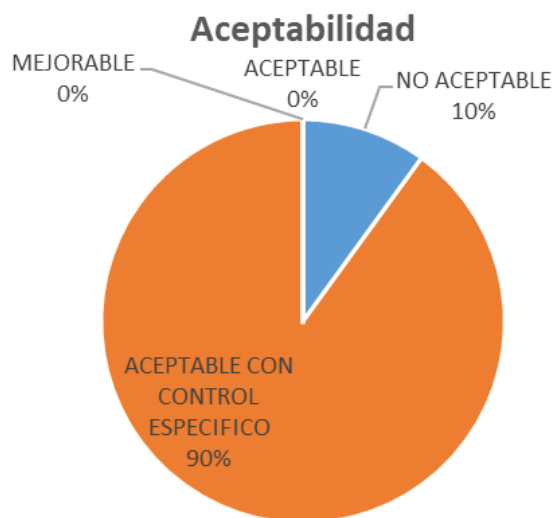
*Conteo de aceptabilidad de riesgo asesor comercial*

Aceptabilidad	Total	%
No aceptable	1	10%
Aceptable con control específico	9	90%
Mejorable	0	0%
Aceptable	0	0%
Total	10	100%

*Nota.* Esta tabla muestra el porcentaje de aceptabilidad frente al riesgo del asesor comercial

**Figura 16**

*Conteo de aceptabilidad de riesgo asesor comercial*



*Nota.* Representación estadística de aceptabilidad de riesgo para el asesor comercial

**Capitulo3. Planear el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama mediante la evaluación de estándares mínimos en seguridad y salud en el trabajo**

La aplicación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en una empresa se trata de un proceso de planeación de actividades que permiten dar cumplimiento los estándares exigidos por la normatividad colombiana en materia de seguridad y salud en el trabajo

**Calificar los estándares mínimos resultado de la evaluación inicial de la empresa fermentos y destilados Aldebarán**

Teniendo en cuenta el capítulo 2 en la aplicación de la lista de chequeo de los estándares mínimos de la empresa fermentos y destilados Aldebarán de acuerdo al nivel de riesgo y número de trabajadores.

La lista de chequeo que se aplica para realizar la evaluación de los estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo cuenta con 60 ítems que tienen una valoración total de 100 puntos, para le empresa fermentos y destilados Aldebarán teniendo en cuenta el número de trabajadores y el nivel de riesgo le aplican 7 ítems de la lista de chequeo que tiene una valoración de 9 puntos.

**Tabla 15**

*Resumen de ítem de estándares*

Ítem estándares	Numero de ítem del estándar	Puntaje
Aplicada a empresa fermentos y destilados Aldebarán	7	9
No aplica a empresa fermentos y destilados Aldebarán	53	91
Total	60	100

*Nota.* Esta tabla muestra el resumen de ítem de estándares mínimos según la resolución 0312 de 2019

El resultado obtenido teniendo en cuenta la valoración e interpretación de la lista de chequeo es aceptable, el puntaje que se obtuvo fue 91 teniendo en cuenta el criterio que emite la resolución 0312 de 2019

**Tabla 16**

*Valoración resolución 0312 de 2019*

CRITERIO	VALORACIÓN	ACCIÓN
Si el puntaje obtenido es mayor al 85%	ACEPTABLE	Mantener la calificación y evidencias a disposición del Ministerio del Trabajo, e incluir en el Plan de Anual de Trabajo las mejoras que se establezcan de acuerdo con la evaluación.

*Nota.* Esta tabla muestra la valoración de resolución 0312 de 2019

Teniendo en cuenta el resultado obtenido en la lista de chequeo de la resolución 0312 de 2019, se concluye que la empresa fermentos y destilados no cumple con los siete ítems establecidos como estándares mínimos para el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, por tanto no cumple con la normatividad colombiana establecida para una empresa agroindustrial con riesgo III y con menos de 10 trabajadores





	encuentra expuestos														
Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos	Realizar la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos teniendo en cuenta el perfil de cargo	Humano y Tecnológico	Responsable SG-SST												
Medidas de prevención y control frente a peligros/riesgos identificados	Ejecutar actividades de prevención y control de peligros y riesgos con base a la IPVR	Humano- Tecnológico y financiero	Gerente general Responsable SG-SST												

*Nota.* Esta x muestra el cronograma que se debe desarrollar en la empresa Aldebarán fermentos y destilados



## **Documentar el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al riesgo expuesto y número de trabajadores**

Teniendo en cuenta las actividades planteadas anteriormente con base a los requisitos mínimos exigidos para las empresas con menos de 10 trabajadores decretado en la resolución 0312 de 2019, la implementación del sistema de gestión seguridad y salud en el trabajo brinda beneficios internos como externos a la organización, por lo que permite dar cumplimiento a la normatividad colombiana que rige la implementación del sistema de gestión seguridad y salud en el trabajo y de esta manera también contribuye a mejorar su proceso productivo brindando a sus trabajadores un ambiente de trabajo seguro y saludable impactando la calidad de vida de las personas involucradas en la organización, así mismo previniendo accidente de trabajo y enfermedades labores que se pueden ocasionar debido a los riesgos que se presentan en el desarrollo de las diferentes actividades.

## **Conclusiones**

Teniendo en cuenta los objetivos establecidos en el proyecto investigativo se logró los siguientes resultados que se concluyen en el desarrollo de la investigación fueron los siguientes:

Con base en el primer objetivo se logró realizar la caracterización de la empresa fermentos y destilados Aldebarán identificando la plataforma estratégica organizacional, donde se analiza la ubicación geográfica, organigrama y funciones de puesto de trabajo.

Tal y como hemos podido comprobar con él se segundo objetivo se desarrolló la evaluación de los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en la empresa Fermentos y Destilados Aldebarán, no cumple con los ítems establecidos para las empresas con menos de 10 trabajadores, según lo establecido por el ministerio de trabajo en la resolución 0312 de 2019

Por último, se realiza la planificación de las actividades del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la empresa fermentos y destilados Aldebarán de la ciudad de Duitama teniendo en cuenta la evolución de los estándares mínimos establecidos en la resolución 0312 de 2019

## Bibliografía

*Alcaldia mayor de bogota* . (15 de 01 de 2021).

Alvarez, C. A. (2021). Obtenido de <https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/Guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>

Autor. (s.f.).

FAO. (2013). Obtenido de <https://www.fao.org/3/I3125s/I3125s.pdf>

FASECOLDA. (2021). Reporte por clase de riesgo y actividad economica , FASECOLDA.

Obtenido de <https://sistemas.fasecolda.com/rldatos/Reportes/xClaseGrupoActividad.aspx>

Google Maps. (2022). Duitama, Boyaca, Colombia. Obtenido de

[https://www.google.com/maps/place/Aldebar%C3%A1n+-+Farming+and+Glamping/@5.8303071,-](https://www.google.com/maps/place/Aldebar%C3%A1n+-+Farming+and+Glamping/@5.8303071,-73.0600945,19z/data=!4m8!3m7!1s0x8e6a3feab34736df:0x2f8fd16cd623cc!5m2!4m1!1i2!8m2!3d5.8303071!4d-73.0600945!5m1!1e4?hl=es)

[73.0600945,19z/data=!4m8!3m7!1s0x8e6a3feab34736df:0x2f8fd16cd623cc!5m2!4m1!1i2!8m2!3d5.8303071!4d-73.0600945!5m1!1e4?hl=es](https://www.google.com/maps/place/Aldebar%C3%A1n+-+Farming+and+Glamping/@5.8303071,-73.0600945,19z/data=!4m8!3m7!1s0x8e6a3feab34736df:0x2f8fd16cd623cc!5m2!4m1!1i2!8m2!3d5.8303071!4d-73.0600945!5m1!1e4?hl=es)

ICONTEC. (24 de 10 de 2007). (N.-O. 18001, Ed.) Obtenido de

<http://www.usbcartagena.edu.co/phocadownload/copaso/4.pdf>

ICONTEC. (20 de 06 de 2012). Obtenido de

[https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/6034/ParraCuestaDianaMarcel](https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/6034/ParraCuestaDianaMarcelaVasquezVeraErikaVanessa2016-AnexoA.pdf;jsessionid=F32C09ED29A0704F1C34ADDA52D0C18F?sequence=2)

[aVasquezVeraErikaVanessa2016-](https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/6034/ParraCuestaDianaMarcelaVasquezVeraErikaVanessa2016-AnexoA.pdf;jsessionid=F32C09ED29A0704F1C34ADDA52D0C18F?sequence=2)

[AnexoA.pdf;jsessionid=F32C09ED29A0704F1C34ADDA52D0C18F?sequence=2](https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/6034/ParraCuestaDianaMarcelaVasquezVeraErikaVanessa2016-AnexoA.pdf;jsessionid=F32C09ED29A0704F1C34ADDA52D0C18F?sequence=2)

INVIMA. (2015). Obtenido de

<https://ibague.gov.co/portal/admin/archivos/publicaciones/2018/21858-DOC-20181009.pdf>

ISO9001. (s.f.). Obtenido de <https://www.isotools.org/2015/04/14/el-plan-estrategico-empresarial-una-herramienta-para-la-calidad/>

Ministerio de salud. (2012). *Biblioteca Digital*. Obtenido de

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Ley-1562-de-2012.pdf>

Ministerio de salud y proteccion social. (09 de Agosto de 2012). Obtenido de

[https://www.minsalud.gov.co/Normatividad\\_Nuevo/Decreto%201686%20de%202012.pdf](https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Decreto%201686%20de%202012.pdf)

Ministerio de trabajo . (Diciembre de 1993). Obtenido de

[https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma\\_pdf.php?i=5248](https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma_pdf.php?i=5248)

Ministerio de trabajo . (26 de Mayo de 2015). Obtenido de

<https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/0/DUR+Sector+Trabajo+Actualizado+a+15+de+abril++de+2016.pdf/a32b1dcf-7a4e-8a37-ac16-c121928719c8>

Ministerio de trabajo. (13 de Febrero de 2019). Obtenido de

<https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/59995826/Resolucion+0312-2019-+Estandares+minimos+del+Sistema+de+la+Seguridad+y+Salud.pdf>

ministerio de trabajo y seguridad social. (Junio de 1994). Obtenido de

[https://www.cvc.gov.co/sites/default/files/Sistema\\_Gestion\\_de\\_Calidad/Procesos%20y%](https://www.cvc.gov.co/sites/default/files/Sistema_Gestion_de_Calidad/Procesos%20y%20)

20procedimientos%20Vigente/Normatividad\_Gnl/Decreto%201295%20de%201994-Jun-22.pdf

Mintrabajo. (28 de 07 de 2022). Obtenido de <https://www.mintrabajo.gov.co/relaciones-laborales/riesgos-laborales/sistema-de-gestion-de-seguridad-y-salud-en-el-trabajo>

OIT. (28 de Abril de 2011). Obtenido de [https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@ed\\_protect/@protrav/@safework/documents/publication/wcms\\_154127.pdf](https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@ed_protect/@protrav/@safework/documents/publication/wcms_154127.pdf)

OMS. (29 de Abril de 2013). Obtenido de [https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=8606:2013-paho-who-estimates-770-new-cases-daily-people-occupational-diseases-america&Itemid=135&lang=es](https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=8606:2013-paho-who-estimates-770-new-cases-daily-people-occupational-diseases-america&Itemid=135&lang=es)

Organización Internacional del Trabajo. (27 de Julio de 2022). *Organización Internacional del Trabajo*. Obtenido de <https://www.ilo.org/global/topics/safety-and-health-at-work/lang-es/index.htm>

Organización Internacional del Trabajo. (21 de Julio de 2022). *Organización Internacional del Trabajo*. Obtenido de [https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---americas/---ro-lima/--ilo-mexico/documents/publication/wcms\\_851928.pdf](https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---americas/---ro-lima/--ilo-mexico/documents/publication/wcms_851928.pdf)

Organizacion mundial de la salud. (1 de Octubre de 2015). Obtenido de [https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/33983/CD54\\_10Rev.%201-spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/33983/CD54_10Rev.%201-spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

OSWALDO FELIPE MARTÍNEZ BARRADA, S. M. (2016). *UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA*. Obtenido de

<https://repository.upb.edu.co/bitstream/handle/20.500.11912/2826/Trabajo%20de%20grado%20-%20Oswaldo%20Felipe%20Martinez%20Barrada%20y%20Sebastian%20Morales%20Chica.pdf?sequence=1>

Quintero, S. (2022). Empresa Aldeberan Fermentos y Destilados S.A.S. (L. Camargo, Entrevistador) Duitama, Boyaca, Colombia.

SANTAMARÍA, J. C. (2012). *INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA DE ENVIGADO*. Obtenido de [http://bibliotecadigital.iue.edu.co/xmlui/bitstream/handle/20.500.12717/646/iue\\_rep\\_pre\\_cont\\_guti%c3%a9rez\\_2012\\_adequaci%c3%b3n\\_perfiles.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://bibliotecadigital.iue.edu.co/xmlui/bitstream/handle/20.500.12717/646/iue_rep_pre_cont_guti%c3%a9rez_2012_adequaci%c3%b3n_perfiles.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. (29 de 07 de 2022). Obtenido de <https://www.sena.edu.co/es-co/trabajo/Paginas/seaEmprendedor.aspx>



## Apéndices

### Apéndices A

### Lista de chequeo de los estándares mínimos de la resolución 0312 de 2019

Nombre de la Entidad:		Aldebarán Fermentos y destilados	Número de trabajadores directos:		4					
RUT de la Entidad:		13724942-8	Número de trabajadores temporal, aprox.:		1					
Año Evaluado:		2023	Número de evaluadores en práctica, aprox.:		8					
Realizado por:		Luisa Camargo	Fecha de realización:		20/12/2023					
ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST										
CICLO	ESTÁNDAR	ÍTEM DEL ESTÁNDAR	UNIDAD DE MEDIDA	PRG. MONITORIAL	PRG. CUMPL. ALTERN.	PRG. CUMPL. PREVEN.	PRG. CUMPL. OTRAS	OPORTUNIDAD DEL ESPESDO CORRESPONDIENTE		
I. PLANEAR	RECURSOS (10%)	1.1.1 Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST	0,5		0	0,5	0	2,5		
		1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST	0,5		0	0,5	0			
		1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST	0,5	4	0	0	0,5			
		1.1.4 Atribución del Sistema Ovejas de Riesgos Laborales	0,5		0	0,5	0			
		1.1.5 Identificación de trabajadores de alto riesgo y contratación de atención especial	0,5		0	0	0,5			
		1.1.6 Conformación COPASST	0,5		0	0	0,5			
		1.1.7 Capacitación COPASST	0,5		0	0	0,5			
		1.1.8 Conformación Comité Convivencia	0,5		0	0	0,5			
		1.1.9 Programa Capacitación promovida y prevención - PUP	2		0	2	0			
		1.2.2 Inducción y Reinclusión en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, actividades de Promoción y Prevención PUP	2	6	0	0	2	4		
		1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso vital de 96 horas	2		0	0	2			
		GESTIÓN INTEGRAL DEL RIESGO DE EMERGENCIAS DE SEGURIDAD	POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (1%)	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST	1		0	0	1	
				Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST (1%)	2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST	1		0	0	1
				Evaluación inicial del SG-SST (1%)	2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades	1		0	0	1
				Plan Anual de Trabajo (2%)	2.4.1 Plan que identifique objetivos, metas, responsabilidades, recursos con programa y firmado	2		0	2	0
Conservación de documentación (2%)	2.5.1 Archivo o selección documental del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST			2		0	0	2		
Mención de cuentas (1%)	2.6.1 Mención sobre el desempeño			1	15	0	0	1		
Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo (2%)	2.7.1 Matriz legal			2		0	0	2		
Comunicación (1%)	2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST			1		0	0	1		
Adquisiciones (1%)	2.9.1 Identificación, evaluación, para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST			1		0	0	1		
Contratación (2%)	2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas			2		0	0	2		
Gestión del cambio (1%)	2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST			1		0	0	1		
GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	CONDICIONES DE SALUD EN EL TRABAJO (8%)			3.1.1 Desempeño sociodemográfico - Diagnóstico de condiciones de salud	1		0	0	1	
				3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1		0	0	1	
				3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo	1		0	0	1	
				3.1.4 Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales - Peligros, Predisposición, Comunicación al Trabajador	1		0	1	0	
		3.1.5 Custodia de Historias Clínicas	1	0	0	0	1			
		3.1.6 Recomendaciones y recomendaciones médico-laborales	1		0	0	1			
		3.1.7 Estudios de riesgo y entornos laborales (contaminación, tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1		0	0	1			
		3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1		0	0	1			
		3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos	1		0	0	1			
		3.2.1 Reporte de los Accidentes de Trabajo y Enfermedades Laborales a APL, EPS y Director Territorial del Ministerio de Trabajo	2		0	0	2			
		3.2.2 Investigación de incidentes, accidentes y enfermedades laborales	2	5	0	0	2			
		3.2.3 Registro y análisis estadístico de accidentes y enfermedades laborales	1		0	0	1			
		3.2.4 Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1		0	0	1			
		3.2.5 Medición de la severidad de la accidentalidad	1		0	0	1			
		3.2.6 Medición de la morbilidad por accidentes de Trabajo	1		0	0	1			
3.2.7 Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1	6	0	0	1					
3.2.8 Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1		0	0	1					
3.2.9 Medición de asuero por causa médica	1		0	0	1					
3.2.10 Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4		0	0	4					
GESTIÓN DE RIESGOS Y PELIGROS (10%)	IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN Y VALORACIÓN DE RIESGOS (15%)	4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4	15	0	0	4			
		4.1.3 Identificación de sustancias catalogadas como peligrosas con toxicidad aguda	3		0	0	3			
		4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicas y biológicas	4		0	0	4			
		4.2.1 Implementación de medidas de prevención y control de peligros/riesgos identificados	2,5		0	0	2,5			
		4.2.2 Verificación de aplicación de medidas de prevención y control por parte de los trabajadores	2,5		0	0	2,5			
		4.2.3 Elaboración de procedimientos, instructivos, fichas y protocolos	2,5		0	0	2,5			
		4.2.4 Realización de inspecciones sistemáticas a las instalaciones, maquinaria o equipos con la participación del COPASST	2,5	15	0	0	2,5			
		4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5		0	0	2,5			
		4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2,5		0	0	2,5			
		III. VERIFICAR	MONITOREO Y MEDICIÓN DE RIESGOS (5%)	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante emergencias	5	10	0	0	5	
				5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada	5		0	0	5	
				6.1.1 Definición de indicadores del SG-SST de acuerdo condiciones de la empresa	1,25		0	0	1,25	
				6.1.2 La empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1,25	5	0	0	1,25	
				6.1.3 Revisión anual por la alta dirección, resultados y atención de la auditoría	1,25		0	0	1,25	
				6.1.4 Revisión auditorías con el COPASST	1,25		0	0	1,25	
IV. ACTUAR	MEDICIÓN DE RIESGOS Y PELIGROS (10%)			7.1.1 Definición de acciones preventivas y correctivas con base en resultados del SG-SST	2,5		0	0	2,5	
				7.1.2 Acciones de mejora conforme a revisión de la alta dirección	2,5		0	0	2,5	
				7.1.3 Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2,5	10	0	0	2,5	
				7.1.4 Elaboración Plan de Mejoramiento e implementación de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y APL	2,5		0	0	2,5	
				<b>TOTALES</b>	<b>160</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>93</b>	

Nota: Aplicación de lista de chequeo de los estándares mínimos de la resolución 0312 de 2019



